



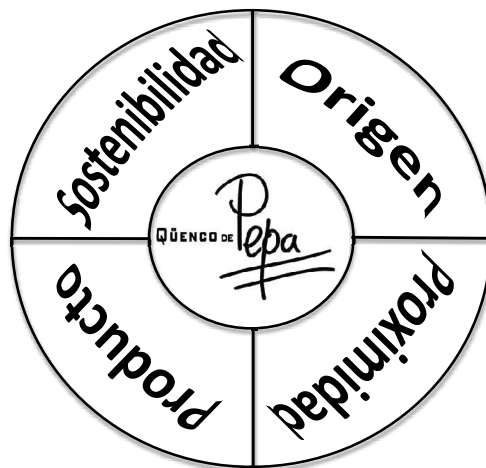
Vamos sumando años de experiencia sin dejar de trabajar en lo que creemos, en lo que siempre nos ha caracterizado: cocina transparente y tradicional donde la proximidad, el origen, la sostenibilidad y siempre el producto son los pilares de nuestro estilo tradicional y desengrasado.

Nos mueve el mantener vivas las tradiciones, la recuperación de sabores ya olvidados y sobre todo pensar en nuestros clientes procurando lo mejor para ellos de forma sencilla y honesta.

Nuestro I+D+I es nuestra propia huerta: tierra, agua limpia y semillas que en su día retiraron de la siembra y que a su manera, nos agradecen el haberlas recuperado.



La relación directa con ganaderos, pescaderos y productores nos ayuda a garantizar la calidad, pureza y limpieza de nuestro producto cuya procedencia es 90% española.

Bienvenidos a Qüenco de Pepa, un espacio donde pretendemos hacer de la sencillez la excelencia.











Les rogamos que si son alérgicos o intolerantes a algún alimento (frutos secos, mostaza, gluten, huevo, lactosa...) nos lo comuniquen". (Reglamento Europeo UE 1169/2011).













NUESTROS TOMATES














	Tomate rodajas con flor de sal y aceite picual	12	16
	Tomate con cebolleta fresca	10	14
 PESCADO	Tomate con cebolleta fresca y ventresca de atún	12	18
 LÁCTEOS	Tomate con burrata fresca	9 / Ud.	

VERDURA DE NUESTRA HUERTA


























 HUEVO		Nuestro pisto con huevo de corral empanado	12	15	
	 PESCADO	Ensalada de pimientos asados con atún rojo de Almadraba	13,50	19,50	
	 HUEVO	Verduras asadas con aceite de trufa blanca y huevo escalfado		16,50	
	 LÁCTEOS	Alcachofas de Tudela fritas con parmesano	11	17,50	
		Flor de alcachofa a la plancha	4,50 / Ud.		
 HUEVO			Pencas de acelga rebozadas con crema de aceite de oliva y jamón ibérico	12	18

LO NUESTRO















	 LÁCTEOS	Pulpo gallego con crema de patatas y ajada	14	20	
	 LÁCTEOS	Arroz cremoso con gurumelos y foie (a mi socia)	15	22	
	 PESCADO	 HUEVO	Ensaladilla rusa de toda la vida	12	18
	 PESCADO	 CRUSTÁCEOS	Ensaladilla con carpaccio de gamba blanca y cebolla confitada		22
 HUEVO		 GLUTEN	Croquetas caseras de jamón y huevo	8	12
		Callos de ternera con pata y morro	11	18	
	 GLUTEN	Jamón Ibérico 100 % bellota Cinco Jotas y tomate rayado	3,50 Ud.	28	
	 PESCADO	 GLUTEN	Anchoas de Santoña con tomate rallado	3,50 Ud	28

	HUEVOS DE CAMPO:			
		Tortilla de bacalao con patata trufada	12 18	
		Tortilla de patata con almejas a la marinera	12 19	
		Huevos fritos con langosta	50	
		Huevos fritos con gambitas de cristal	24	
	Huevos estrellados con Padrón y Jamón Cinco Jotas	14 19		
			Huevos rellenos de atún y gamba blanca	12 18























NUESTRA FRITURA (tenemos harina de maíz y garbanzo para celíacos)

				Tortillita de camarones	3,50 Ud.	
		Boquerones fritos a la andaluza	10 16,50			
		Salmonetitos fritos a la andaluza	10 18			
		Chocos fritos a la andaluza	10 17			
		Pijotitas fritas a la andaluza	11 18			
		Ortiguillas (de Barbate)	10 19			
				Colitas de cigalas a la romana	18 26	
			Parrochas a la romana con pimientos de Padrón	10 18		
		Acedías fritas a la andaluza	11 18			
		Puntillitas fritas a la andaluza	15 22			

ATÚN ROJO

  	Lomo de atún a la plancha con frutos secos y soja	17	28
	Ventresca de atún con ajetes fritos y salsa de tomate		28
 	Morrillo de atún en escabeche con piparras	18	28
 	Tartar de atún con ensalada de algas	18	26
 	Parpatana de atún con patata paja y huevo frito de campo	18	26
   	Atún rojo con trufa laminada (según estación) en pan de cristal	8	12

PESCADO (todos nuestros pescados son de costa)

	Salmonete de roca a la plancha con flor de sal		27
	Rapito a la plancha en su propio jugo con AOVE		24
	Rodaballo salvaje al horno con AOVE	18	28
  	Lubina con mahonesa de mostaza gratinada		27
  	Gallo San Pedro en tiradito frito con mahonesa de yema de huevo		24
  	Bacalao frito a la andaluza con ali oli de membrillo y compota de tomate	16	24
	Merluza de pincho:		
	- Cola al horno con papas (2 pax.)		55
  	- A la romana en taquitos	15	24
 	- Al vapor con puré de cebolla y mahonesa		24
  	Cochas de merluza a la romana	16	26

* Sugerencias diarias de pescado (Virrey, Lubina, Lengüado, Rodaballo, cogote de Merluza, Mero, San Martiño,) Según mercado.

ALERGIAS:

MEDIA

ENTERA

CARNES “ PREMIUM “

Carne roja (Rubia Gallega)

27

50

Solomillo nacional de vaca a la parrilla

17

25



Solomillo en taquitos con ajo frito

17

25



Albóndigas caseras con trufa y foie

15

21



Steak tartar con caviar de trufa

18

28

Pluma Ibérica con falso arroz al curry

25



Chuletitas de cordero lechal fritas

24,50



Sesos de cordero rebozados

16

Riñoncitos de cordero lechal a la plancha

12

20

Mollejas de cordero lechal

12

20

IVA INCLUIDO. Precios indicados en €

Pan y aperitivo: 2,95

Venta de productos en nuestro colmao “ La huerta de Pepa “

C/ Padre Damián, 46 (a la vuelta del restaurante).